

Fiche technique

CLARIFIANT



CASEINE LACTIQUE

Traitement de l'oxydation

- **Applications**
  La caséine soluble agit spécifiquement dans la lutte contre l'oxydation des moûts et des vins.
  Sa sensibilité particulière pour les polyphénols oxydés ou susceptibles de le devenir, permet d'améliorer la couleur des vins blancs jaunis et de faire disparaître le goût « oxydé » ou « madérisé » à la dégustation.
  Elle a donc un effet curatif. Lors de vendanges botrytisées, la caséine soluble en association avec un bon sulfitage, stabilise les vins jeunes, rouges ou blancs contre la casse oxydasique.
  La caséine soluble permet l'élimination d'infimes quantités de fer sur les vins blancs et n'engendre pas de surcollage même à fortes doses. La caséine permet la clarification des vins.
  Elle devient parfaitement soluble dans l'eau grâce à l'addition de bicarbonate de potassium.

- **Mode d'emploi**
  Dissoudre la caséine soluble dans 5 ou 10 fois son poids en eau froide (une préparation directement dans le vin engendrerait une coagulation immédiate) puis incorporer au vin au cours d'un remontage.
  Homogénéiser en mixant la solution. Cette solution doit être utilisée dans la journée.

- **Doses d'emploi**
  Sur moûts : de 50 à 100 g/hl Sur vins : de 20 à 50 g/hl
  Afin d'affiner la dose en fonction de l'état de chaque vin, il est préférable de faire des essais en laboratoire.
  Il est judicieux d'ajuster également la teneur en SO_2 libre du vin pour un rendu optimal.

- **Conditionnement**
  Sachet de 1 kg et sac de 20 kg

- **Conservation**
  A conserver plein dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit frais < 15°C et sec, exempt d'odeurs.

- **Législation**
  L a caséine est issue du lait. Dans certains pays et au sein de l'UE (depuis le 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.



4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr